

La quinta edizione di «Cerevisia» è alle porte
Dal 18 al 20 maggio birre artigianali protagoniste

Dal 2014 per gli amanti delle birre artigianali l'appuntamento è diventato un “must”. «Cerevisia», il festival dedicato alle aziende trentine che operano in questo settore e ai prodotti di grande qualità che commercializzano, spesso a vantaggio di selezionate nicchie di mercato, si è ormai ritagliato un posto importante nel calendario primaverile degli eventi enogastronomici locali, perché centra tre obiettivi in un colpo solo: offre visibilità a un settore produttivo che sta conoscendo un vero e proprio boom, offre ai birrai la possibilità di qualificarsi attraverso momenti di formazione e di confronto con i massimi esperti nazionali, e ai consumatori l'opportunità di trascorrere una o più serate in compagnia, degustando le birre artigianali trentine, in un'atmosfera di festa impreziosita dalla musica suonata da vivo.

La quinta edizione, in programma da venerdì 18 a domenica 20 maggio, come sempre al Palanaunia di Fondo, riparte dalle diecimila presenze, con 25.000 consumazioni, contate nel 2017 e da un numero di birrifici presenti importante: anche questa volta, come lo scorso anno, saranno diciotto, due dei quali hanno visto la luce da pochi mesi e sono quindi al proprio esordio sotto i riflettori del Palanaunia, vale a dire “Brew Passion”, che ha sede a Trento, e “Valle del Chiese”, che ha sede a Storo. Insieme a loro ci saranno quasi tutte le migliori etichette trentine, che si sono fatte conoscere ed apprezzare negli ultimi anni, cento delle quali saranno in competizione per aggiudicarsi i nove premi assegnati alle migliori birre di ogni diversa tipologia. Nel 2017 il riconoscimento più ambito, quello riservato al birrificio dell'anno, è stato assegnato al primierotto Bionoc', che ha preceduto Barbaforte e Leder. Una delle novità di questa edizione sta nella composizione della giuria che sarà chiamata a scegliere i “campioni” del 2018, composta interamente da qualificati rappresentanti dell'Unionbirrai, l'associazione nazionale dei piccoli produttori artigianali. Fra loro ci sarà anche Flavio Boero, ex responsabile di Carlsberg Italia, che ora ha sposato la causa di queste eccellenze di nicchia.

Gli stand apriranno venerdì 18 alle ore 18 e rimarranno attivi fino alle 2. La tradizionale cena basata sugli abbinamenti fra pietanze e birre artigianali quest'anno sarà sostituita dalla preparazione di pizze a chilometri zero, disponibili per tutti senza prenotazione, mentre la musica, dalle ore 22, sarà assicurata dai Patricks. Sabato 19 l'orario di apertura si estenderà dalle 14 alle 2. Alle 15 si potrà prendere parte al divertente workshop dedicato a birre e fumetti, alle 16 avrà luogo la cerimonia di inaugurazione, alle 18 saranno consegnati i premi alle migliori birre e ai migliori birrifici, alle 19,30 toccherà ad un altro laboratorio, curato da Renato Nesi, dedicato a chi vuole avvicinarsi ad una degustazione meticolosa, poi alle 22 ancora musica dal vivo grazie ai Los Locos Armando's e ai The Feedback. Domenica, apertura dalle 12 alle 21, sono in programma due laboratori: alle 11,30 quello dedicato alle tecniche di analisi ed autocontrollo del birrificio, alle 14,30 quello focalizzato sulle peculiarità delle birre trentine, mentre la musica live prenderà il via già alle 16, grazie al DMP Trio. Sabato e domenica sarà a pieno regime lo stand gastronomico gestito dalla Pro Loco di Fondo, dove si potranno trovare piatti tipici e non solo, oltre alle bibite artigianali "Baladin" e "Lurisia". Le birre si degustano, al solito, nel calice di vetro con il brand «Cerevisia», che al termine della serata può essere conservato in cambio della cauzione versata nel momento in cui vengono acquistati i gettoni (5 euro). Ciascuno di essi ha il valore di 1,5 euro e dà diritto alla consumazione di 10 cl di birra artigianale, spillata in qualsiasi stand.

Pro Loco di Fondo: proloco@fondo.it – www.cerevisiafestival.com
PegasoMedia: 348.0613477 – comunicazione@pegasomedia.it